



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC TREVISO TRANQUILLO

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

## WEINLESE

handarbeit mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

## WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur.

## SEKHTERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-mat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

4-5 gr/l

## DRUCK

5 bar

## LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden.

## FLASCHENFORMAT

750ml

## VERKOSTUNG

wenig bekannte Sorte von Prosecco, der auch ohne Blasen sein kann.

**Farbe:** strohgelb

**Geruch:** Blumenduft immer vorhanden

**Geschmack:** bewahrt die geschmackliche Frische mit einem Hauch von sandigem Tannin bei, was für mehr Fülle und angenehmen Geschmack auf der gesamten Länge der Zunge sorgt.

**Nachgeschmack:** angenehm und elegant